

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Culatello di Zibello»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (UE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996.

Richiedente

Consorzio di tutela del culatello di Zibello
Piazza Garibaldi n. 34 – 43016 Polesine-Zibello (PR)
Telefono: +39 0524 99131
Fax: +39 0524 939100
info@consorziodituteladelculatellodizibello.com
<http://www.consorziodelculatellodizibello.it>

Sintesi del disciplinare

Tipo di prodotto

1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)

Caratteristiche del prodotto

Il culatello di Zibello è un prodotto di salumeria costituito dalla parte anatomica del fascio di muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, opportunamente mondati in superficie e rifilati fino ad ottenere la classica forma a "pera".

Le parole

« Al termine del periodo minimo di stagionatura il Culatello di Zibello deve presentare un peso compreso tra i 3 e 5 Kg. e, all'atto dell'immissione al consumo, avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche: »

Sono sostituite dalle parole

« Al termine del periodo di lavorazione il "Culatello di Zibello" deve presentare un peso che varia da 3,5 kg a 6 kg ed avere le caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche di seguito riportate: »

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe.

Aspetto al taglio: la frazione muscolare si presenta di colore rosso uniforme ed il grasso compreso fra i diversi fasci muscolari di color bianco.

Odore: profumo intenso e caratteristico.

Le parole

« CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

pH	Media	6,55	Max.:	6,75	Min.:	6,10
NaCL%	Media	4,55	Max.:	5,40	Min.:	4,00
Umidità	Media	49,50	Max.:	51,00	Min.:	42,35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valore min.	Valore Max.
G.T. Aerobia mess.	50	6650
G.T. Anaerobio	50	750
Lieviti	0	150 »

Sono sostituite dalle parole

« CARATTERISTICHE CHIMICHE, CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

	MAX	MIN.
sale %	5,0	3,6
Umidità %	48	38
pH	6,4	5,8

I valori analitici vengono determinati dalle analisi effettuate su una sezione centrale del Culatello di Zibello, costituita da una fetta del peso di circa 300 grammi.

Carica microbica mesofila (conta delle colonie a 30°C) con Stafilococchi non coagulasi positivi e Batteri lattici mesofili nel limite massimo di 5 x 10 alla settima unità formanti colonia/grammo (UFC/grammo).

Zona geografica di produzione

Le parole

« La zona di produzione del "Culatello di Zibello" comprende i seguenti comuni: Polesine, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. »

Sono sostituite dalle parole

« La zona di elaborazione del "Culatello di Zibello" comprende i seguenti comuni: Polesine-Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Colorno, Sissa-Trecasali limitatamente al territorio dell'ex Comune di Sissa. »

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Culatello di Zibello" devono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.

Le parole

« Il sezionamento deve avvenire nel territorio. »

Sono sostituite dalle parole

« Il sezionamento della coscia fresca deve avvenire nel territorio. »

Metodo di ottenimento del prodotto

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e San Daniele. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

Le parole

« I suini devono possedere le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. »

Sono sostituite dalle parole

« I suini devono possedere le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, definite ai sensi della vigente normativa UE concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. »

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e dell'origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di Controllo.

Le parole

« Dopo aver proceduto all'asportazione della cotenna e alla parziale sgrassatura superficiale della coscia, il fascio muscolare viene separato dalle restanti parti della coscia. »

Sono sostituite dalle parole

« Dopo aver proceduto all'asportazione totale della cotenna e alla parziale sgrassatura superficiale della coscia, il fascio muscolare viene separato dalle restanti parti della coscia. »

Tale operazione viene eseguita con un taglio che, partendo da 4/6 cm. sopra l'articolazione femoro-tibio-rotulea e passando aderente al femore per tutta la sua lunghezza, giunge a tagliare la coscia sino alla sua base. Viene quindi asportato il femore e il grasso, avendo cura di lasciare in superficie uno strato adeguato ad evitare una brusca disidratazione delle carni. Alla fine dell'operazione la massa muscolare che si presenta con la caratteristica forma a "pera" può essere immediatamente o dopo opportuno condizionamento termico sottoposta alle successive operazioni di produzione. La massa muscolare così ottenuta viene salata manualmente a secco.

Le parole

« Per tale operazione è ammesso soltanto l'impiego di cloruro di sodio (sale da cucina), di nitrato di sodio nella dose max di cui all'art. 3, e pepe in grani spaccati. E' pure consentito l'impiego di una concia composta da vino bianco secco e aglio pressato. Successivamente la massa muscolare è posta in cella frigorifera ad una

temperatura fra 0 e 5°C per il tempo sufficiente ad ottenere il necessario assorbimento di sale. »

Sono sostituite dalle parole

« Per tale operazione è ammesso soltanto l'impiego di sale alimentare, pepe intero e/o a pezzi in grani spaccati. È anche consentito l'impiego di vino e aglio. Durante la salagione la massa muscolare è posta in cella frigorifera ad una temperatura fra 0° C e 5° C per il tempo sufficiente ad ottenere il necessario assorbimento di sale. »

L'operazione di salagione ha una durata che varia da uno a sei giorni.

Le parole

« Successivamente la massa muscolare è posta in cella frigorifera ad una temperatura fra 0 e 5°C per il tempo sufficiente ad ottenere il necessario assorbimento di sale.

In seguito i culatelli sono posti in cella di riposo; il successivo insacco in budelli naturali e la legatura, possono essere effettuati durante o al termine della fase di riposo utilizzando vescica suina o peritoneo parietale e perirenale di suino. Le due operazioni consistono nell'avvolgere il "muscolo" nella vescica urinaria del maiale e nel legarlo con diversi giri di spago che, procedendo a spirale, vanno dalla base dell'apice, intersecandosi con altri giri di spago disposti in senso verticale.

La legatura o immagliatura del prodotto fresco deve essere ben stretta e serve per evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria. Col procedere della stagionatura, a causa del calo che subisce la carne, l'immagliatura si presenta via via più allentata. Successivamente, prima della fase di stagionatura, si procede alla sgocciolatura delle masse muscolari per circa una settimana ed all'asciugatura che può variare da 30 a 60 giorni in funzione delle condizioni climatiche.

La fase di stagionatura deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio dell'aria a temperatura compresa tra 13°C. e 17°C e non deve avere durata inferiore ai 10 mesi a partire dalla fase di salatura. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona tipica di produzione. »

Sono sostituite dalle parole

« In seguito i culatelli sono posti in riposo, in condizioni di refrigerazione tra 0° e 5°C; il successivo insacco in budelli naturali e la legatura possono essere effettuati durante o al termine della fase di riposo utilizzando vescica suina o peritoneo parietale e perirenale di suino.

Le due operazioni consistono nell'avvolgere la massa muscolare nell'involucro e nel legarla manualmente con diversi giri di spago, che vanno dalla base all'apice, intersecandosi con altri giri di spago disposti in senso verticale. La legatura o immagliatura del prodotto fresco deve essere ben stretta e serve per evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria.

Si procede poi alla sgocciolatura per circa una settimana ed all'asciugatura che può variare dai 30 ai 60 giorni in funzione delle condizioni climatiche.

Col procedere della lavorazione, a causa del calo che subisce la carne, l'immagliatura si presenta via via più allentata.

La fase di stagionatura deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio dell'aria a temperatura compresa tra 10°C e 21°C.

Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona tipica di produzione. L'intera lavorazione non deve avere durata inferiore ai 10 mesi a partire dalla fase di salagione. »

Le parole

« Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USI) dello stabilimento — il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30.12.1992 n. 537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di Carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture della etichetta, essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V punto 4 del sopracitato decreto legislativo ("la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza") — la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del "Culatello di Zibello" di un Consorzio tra i produttori' o di un Organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE di riferimento. »

Sono sostituite dalle parole

« Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. »

Legame con la zona geografica

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare la caratterizzazione della materia prima è peculiare della zona geografica delimitata.

Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

L'elaborazione localizzata del Culatello di Zibello trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata. Il legame con l'ambiente geografico scaturisce dalle particolari condizioni climatiche ricche di umidità che si riscontrano nelle zone vicino al fiume Po, storicamente interessate alla produzione del Culatello di Zibello. L'insieme "materia prima - prodotto - denominazione" ha un profondo legame con l'evoluzione socioeconomica che caratterizza questa area geografica, tanto da determinare connotazioni altrove non riproducibili.

Struttura di Controllo

Nome: IPQ (Istituto Parma Qualità)
Indirizzo: Via Roma 82c, 43013 Langhirano (PR)
Tel. +39 0521-864077 -
E-mail: info@parmaqualita.it
Sito: <http://www.parmaqualita.it/>

Designazione e presentazione

La designazione della denominazione di origine protetta "Culatello di Zibello" deve essere fatta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta". È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Si aggiungono le parole

« Il Culatello di Zibello DOP può essere commercializzato sfuso, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, a metà oppure affettato. »